

МЕНЮ
12 февраля 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ р. п. им. В. И. Ленина
МО «Барышский район»
С. В. Фечин

Среды

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак 1-4 классов							
1	Молоко стучённое	30		2,2	2,6	16,7	
54-21гн	Какао с молоком	200	18,57	4,7	3,5	12,5	
394-У	Вареники с творогом	130	34,80	15,5	14,8	38,3	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,77	1,5	0,2	9,8	
Пром.	Яблоко	40	5,32	0,5	0,5	11,8	
Итого завтрак				24,4	21,6	89,1	
Обед 1-4 классов							
0.05-У	Закуска овощная *	60	3,49	0,5	1	1,5	
102-У	Суп картофельный с горохом	200	5,10	7,3	4,7	15	
54-26г	Рис с овощами	150	10,44	3,2	5,7	26	
23-У	Нагетсы «Детские»*	90	37,40	17,7	17	17,2	
375.01	Чай черный с лимоном	200	2,30	0,4	0,1	5,2	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
				34,70			
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	32,4	29,1	84,7
Обед 5-11 классов							
0.05-У	Закуска овощная *	60	3,40	0,5	1	1,5	
102-У	Суп картофельный с горохом	200	5,10	7,3	4,7	15	
54-26г	Рис с овощами	150	10,44	3,2	5,7	26	
23-У	Нагетсы «Детские»*	90	37,40	17,7	17	17,2	
375.01	Чай черный с лимоном	200	2,30	0,4	0,1	5,2	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				65,55	32,4	29,1	84,7
Подлик							
338	Компот из яблок и лимона	200	8,91	0,2	0,1	6,2	
406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	16,84	5,3	3,4	43,4	
Итого за подлик				25,55	5,5	3,5	49,6

Старший повар

Щипшарова В. В.

Медсестра

Н. В. Журкина